

桜

*Kaiseki Sakura Seasonal Menu 8-Course,
Sakura Seizoens-Kaiseki – 8-gangenmenu €128
Sake/Wine Pairing – 6 Glasses €48*

前菜 Appetizer

生雲丹湯葉 *Fresh Sea Urchin with Silky Yuba, Verse zee-egel met Zijdezachte yuba*
鯛の子煮凝り *Simmered Sea Bream Jelly, Dorado Roe in Gelei*
合鴨塩蒸し梅おろし *Steamed Salted Duck with Ume & Grated Radish,
Gestoomde gezouten eend met pruim en gerapste radijs*
蛸柔か煮、里芋 *Simmered Soft Octopus, Zacht gestoofde Octopus Gestoofde Taro*
蟹玉子焼き *Omelet with Crab, Omelet met krab*
蓮草ビミ菜種和え *Spinach and Bimi with Egg Mustard, Spinazie & Bimi met Ei mosterd*

お碗 Seasonal Soup

浅利真丈潮仕立て
Clear Soup with Clam Dumpling (Shinjo in Clear Broth)
Heldere Soep met Mossel Dumplings (Shinjo in heldere bouillon)

お造り Sashimi

本鮪、はまち、鯛、サーモン、甘海老、メ鯖、
Bluefin Tuna, Yellowtail, Sea Bream, Salmon, Sweet Shrimp, Mackerel
Blauwvintonijn, Kingfish, Zalm, Dorado, Zoete garnaal, Makreel

揚物 Crispy Fried dish

鰻アボカド山椒揚げ、海老磯辺揚げ、アスパラ
Deep-Fried Eel & Avocado with Sansho, Shrimp Tempura with Nori
Gefrituurde paling en Avocado met sansho, Gefrituurde Garnalen met nori (Isobe-age)

寿司 Sushi

シェフお任せ寿司3貫 *Omakase Sushi – 3 Pieces Omakase Sushi – 3 stuks*

お凌ぎ Interlude Dish

吸立、烏解赤海老の酢味噌掛け、柚子味噌アイスクリーム
Scallop, Squid & Red Shrimp with Vinegar Miso,
Yuzu miso icecream Coquilles, inktvis en garnalen met miso-dressing, Yuzu miso ijs

強肴 Main dish

牛ほほ肉桜味噌煮込み *Slow-Braised Beef Cheek in Sakura Miso*
Gestoofde runderwang met rode miso uit Kyoto
Japanese Wagyu Sirloin Steak (Teppanyaki style 80g) + €37,50

Optioneel: A5

デザート Dessert

酒粕桜ブリュレ、抹茶アイスクリーム、季節のフルーツ
Sake Lees & Cherry Blossom Brûlée, Matcha Ice Cream, Seasonal Fruits
Sake-droesem & kersenbloesem crème brûlée, matcha-ijs, seizoensfruit